

“Prima di fare enoturismo devo ristrutturare la sala degustazione”

scritto da Lavinia Furlani | 1 Luglio 2024



No, non perderti in un bicchiere d'acqua!

Durante i nostri viaggi in giro per il mondo abbiamo avuto l'opportunità di visitare **cantine mozzafiato** con strutture in grado di lasciarci letteralmente a bocca aperta. Dalle opere architettoniche moderne alle vere e proprie gallerie d'arte, il mondo del vino è in grado di regalare spazi unici.

Eppure, se dovessimo fare un bilancio di tutte le cantine che abbiamo visitato negli anni, non sono state necessariamente quelle con le strutture esteticamente migliori ad avere lasciato un **segno indelebile** nel nostro cuore. Ciò che a posteriori ha davvero fatto la differenza è stato il lato

“umano” dell’esperienza enoturistica, lo storytelling e il contatto con un titolare appassionato.

Nonostante ciò...

La sala degustazione è un elemento che spesso spaventa le aziende vitivinicole, tanto da **far rinunciare** a qualche imprenditore l’inizio della propria attività enoturistica.

Leggi anche: [*Enoturismo 3.0: la nuova frontiera del turismo del vino*](#)

Ma la verità è che i prezzi possono rimanere molto bassi: un semplice **spazio dedicato all'accoglienza** e una zona adibita alla degustazione del vino sono tutto ciò di cui c’è bisogno per accogliere enoturisti. Certo, più sarà esteticamente bella la sala migliore sarà l’impatto agli occhi del turista, ma questo siamo certi potrà arrivare con il tempo, proprio grazie al successo dell’azienda in campo enoturistico.

Insomma, non devono essere i costi a **scoraggiare** dall’intraprendere questo percorso: una stanza per l’assaggio, un semplice kit di degustazione e tanta voglia di accogliere e raccontare è tutto quello che serve per iniziare l’avventura!